

## “Análisis Sensorial e instrumental de los alimentos”

6, 7 y 8 octubre y 3, 4, 5 noviembre 2016

Docentes responsables: Dra. Natalia Sosa; Dra. Virginia Judit Larrosa; Dr. Gastón Ignacio Pancrazio

Docentes Colaboradores: Lic. Francisco Armando Córscico; Lic. Roy Cristian Rivero

### **Objetivo general**

El doctorando/maestrando/graduado debe ser capaz de comprender los nuevos conceptos y procedimientos necesarios para el estudio instrumental y evaluación en referencia a lo sensorial de los productos alimenticios.

### **Objetivos específicos**

- Contribuir a la creatividad e innovación en la industria de alimentos.
- Controlar los parámetros, interpretar los resultados, confeccionar reportes e informes técnicos acordes a la temática.
- Complementar su formación a través de la actividad práctica en el laboratorio y el uso de diagramas propios del campo en estudio.
- Fomentar la integración de los conocimientos propios del curso y la relación de los mismos con los adquiridos en su formación de grado para su posterior aplicación en el desempeño de su profesión.

### **Está dirigido a:**

Profesionales graduados universitarios de una carrera no inferior a 4 años vinculadas al área de la Salud y de los Alimentos como: Lic. en Bromatología, Lic. en Nutrición, Médicos, Bioquímicos, Farmacéuticos, Lic. en Ciencias Biológicas, Químicos, Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingenieros químicos. Cualquier otro título no considerado anteriormente lo evaluará el Comité Académico.

### **Programa del curso**

#### **Tema 1: INTRODUCCIÓN**

- ***La Calidad de los Alimentos***
  - Definición de calidad de los alimentos
  - Características e indicadores de calidad de los alimentos
  - Valoración de la calidad de los alimentos
  - Aplicación de la calidad en la industria alimentaria
- ***Introducción y funciones de la evaluación sensorial***
  - Definición de evaluación sensorial.

- Funciones de la evaluación sensorial en una empresa.
- Implementación de un programa de evaluación sensorial.
- Condiciones generales para el desarrollo de las pruebas:
  - Selección de evaluadores
  - Tipos de prueba
  - Áreas de prueba
  - Preparación de las muestras
  - Análisis de datos

## **Tema 2: EL COLOR EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

- ***Introducción a la percepción del color***
  - El color
  - La percepción de color
  - Evaluación visual del color
- ***Medición instrumental y sensorial del color***
  - Superficies de materiales
  - Diagramas de color
  - Medición objetiva y sensorial del color
  - Geometrías de instrumentos
  - Preparación de muestras

## **Tema 3: TEXTURA EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- ***Introducción al estudio de textura de los alimentos***
  - Textura, un concepto sensorial
  - Su importancia en la aceptación de los alimentos.
  - Alimentos sólidos y semisólidos.
- ***Métodos de análisis de textura***
  - El modo de ensayo correcto
  - Elección del ensayo, sondas y/o accesorio
  - Los parámetros de ensayo más significativos

- Preparación de las muestras
- Control de las condiciones ambientales
- Aplicaciones industriales

## **TRABAJOS PRÁCTICOS**

### **Seminarios de cálculo**

Durante las clases teóricas se proporcionarán problemas de cálculos para completar la comprensión de los aspectos teóricos y resaltar los puntos claves del aprendizaje. Estos seminarios tendrán una fecha de entrega estipulada por lo que todo tipo de consulta se contestará a través de la plataforma virtual.

### **Trabajos prácticos de laboratorio**

- Medición del color empleando un fotocolorímetro portátil.
- Uso de una máquina universal de testeo para la caracterización textural de alimentos
- Ensayos afectivos, descriptivos y discriminativos para la evaluación de color y textura.
- Perfil sensorial de un producto para control de calidad.

### **Duración y carga horaria**

Este curso se complementa con las asignaturas cursadas por el graduado durante su formación. Para el dictado del mismo se contará con una carga horaria total de 90 horas segmentadas en:

- Una carga adecuada de 60 horas presenciales que comprenden 20 horas de clases prácticas y 40 horas teoría, fraccionadas en 6 días (dos encuentros de 3 días de 10 horas presenciales).
- Una carga de 30 horas brindadas en forma no presencial, implementando el sistema de actividades extramuros teórico-práctico.
- Una evaluación final

Esta disposición horaria se concretará los días jueves, viernes y sábados en el horario 8 a 13 y de 14 a 19 hs de manera consecutiva contemplando la situación del graduado que trabaja en la industria.

## **EVALUACIÓN**

La aprobación del curso comprenderá las siguientes etapas:

### **Presentismo:**

- a) Asistencia a las clases teóricas 70%
- b) Asistencia a las clases prácticas 70%
- c) Actividades extramuros 100%